

УТВЕРЖДЕНА

приказом начальника департамента
образования администрации города Перми
от 10.09.2021 № 059-08-01-09-064

КАРТА КОНТРОЛЯ
за организацией питания обучающихся,
получающих начальное общее образование

МАОУ Сам № 87, адрес Заманская, 8 (Пересел, 3)

Дата проведения проверки: 29.09.2021

Время начала проверки: 9 ч. 10 мин.

Время окончания проверки: 10 ч. 45 мин.

Общие сведения.

ФИО руководителя МАОУ и.о. Жураева Евгения Владимировича

ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию

и.о. директора Жураева Евгения Владимировича

Организатор питания ООО „Лемнее“

Количество обучающихся в МОУ / в начальной школе: <u>400 /</u> (в проверяемом корпусе)	
В 1 смену: классов – <u>9</u> , детей – <u>247</u>	Во 2 смену классов – <u>6</u> , детей – <u>153</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена – <u>2</u>	2 смена – <u>1</u>
Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена – <u>3 (1 перемена по 10 мин.)</u>	2 смена – <u>3 (2 перемены по 10 мин.)</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании – <u>3</u>	
Диагнозы: <u>пищевая аллергия, сахарный диабет, болезнь Крона</u>	Наличие спец. Меню / корректировка меню – <u>заказан проружев</u>
Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля – <u>от 01.09.21 и 059-08/90-01-02/4-131-02</u>	
Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) – <u>01.09.21 в акте описаны</u>	
Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии – <u>01.09.21</u>	
Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты) – <u>05.09/01-02/131-01</u> <u>15.09.21</u>	
Наличие анкетирования <u>учащихся</u> / родителей (указать даты) – <u>16.09.2021</u>	
Наличие контрольных блюд – <u>в наличии</u>	
Наличие книга отзывов и предложений – <u>в наличии</u>	

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует - 0, комментарии
1	2	3
1	Контроль эстетического и санитарного состояния	Максимально - 5
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1
Всего по п.1		5
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	Максимально - 5
2.1	Наличие графика питания	1
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	1 (за 5 мин.)
2.3	Выдача порций одинакового размера	1
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1
2.5	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	1
Всего по п.2		5
3	Меню	Максимально - 5
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № <u>Р</u>); утверждено организатором питания, согласованно руководителем учреждения	1
3.2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1
3.3	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного меню	1
3.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки (*)	1

1	2	3
3.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 – обед	1
Всего по п.3		5
4	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
4.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
4.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1
4.3	Бракераж проводится своевременно	1
4.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1
4.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1 / (сало + сосиски + макароны - 5, 3 кг) картофель 73 кг, мясо - 4,7 кг.
Всего по п.4	5	
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (<u>нужное подчеркнуть</u>)	1
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
5.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	1
5.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1
5.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	1 (каждые 2 часа)
Всего по п.5		5
6	Локальные и распорядительные акты учреждения	Максимально - 10
6.1	Наличие положений: об организации питания, о бракеражной комиссии, об общественной комиссии	1
6.2	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1
6.3	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	0
6.4	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	1
6.5	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного кон-	

1	2	3
	троля, плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1
6.6	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1
6.7	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1
6.8	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	0
6.9	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1
6.10	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	0
Всего по п.6		7
7	Обеспечение информационной открытости	Максимально - 5
7.1	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	0
7.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале	1
7.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1
7.4	Наличие на сайте графика питания обучающихся	1
7.5	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	1
Всего по п.7		4
Итого		36

(*) Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак/обед/полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
Завтрак	Омлет картофель	60	60	65,6
	Сезонная овощная	90	90	87,8
	Макаронные изделия	150	150	151,6
	Каша овсяная	200	200	
	Хлеб	60	60	59,6

Выводы комиссии:

Самостоятельно взвешивание картофеля, моркови, капусты и лука. Меню, берущееся из примерного меню, соответствует требованиям. Локальное и распределительное акты оформлены в соответствии с требованиями.

Предложения:

1. Проверить локальное и распределительное акты (составить акт) в контроле.

Члены комиссии:

Ведущий специалист отдела образования Кировского района
Александрова Т.Р. Акт

Руководитель МАОУ:

д.о. директор МБОУ - Кураба Е.В.